Heaven Fresh®

NaturoPure™ MC

HF 8333 Digital Food Steamer

Cuiseur numérique à vapeur HF 8333

INSTRUCTION MANUAL
MANUEL D'UTILISATION

HEAVEN FRESH

©2012, HFEF-CAN | US | FR | UK | HF 8333-04/12

1 Year Limited Warranty | Un an de garantie

Thank you for purchasing the efficient Heaven Fresh HF 8333 Digital Food Steamer.
We wish you many years of healthy and delicious food with this innovative product.

SAFETY OPERATION

In order for the device to function properly, please comply with all the safety precautions while using this electrical appliance.

This instruction booklet describes the safety precautions to be observed during operation to prevent injuries to you, other persons and damage to the device. The content not only is suitable for this product but also suitable for electrical appliances in general.

SPECIAL ATTENTION

- AC 120V/60Hz. (North America)
  AC 220~240V/50~60Hz. (Europe and Asia)
  Over Voltage may cause fire hazard or electric shock.
- To prevent electric shock,do not dismantle, repair or modify this product freely. Maintenance and cleaning shall be processed as exactly as instructed in this manual. In case of malfunction, please contact the authorized maintenance center.
- Do not use in place where flammable and explosive materials are stored.
- Do not subject the device to direct sunlight or near high temperature objects.
- To prevent fire or electric shock hazard, do not place the unit in wet places where water may enter the device.
- Do not use fabrics or other materials to cover this device. Obstructed air inlets and outlets will result in abnormal operation of this device that may lead to fire or other accidents.
- To prevent interference and distorion, the device should be placed at least 1 meter away from the computer, television or radio.
- For safety reasons and to prevent fire or electric shock, unplug the power cord from the electric outlet socket under the following conditions:
  - When you do not use the device for a long period.
  - When cleaning, servicing the machine or during replacement of filter materials.
  - When you move the device.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Put the lid on the steam container and make sure the lid’s handles fit perfectly to the steam container’s handles.
- Refill the reservoir when needed and do not exceed the maximum level as mentioned on theunit.

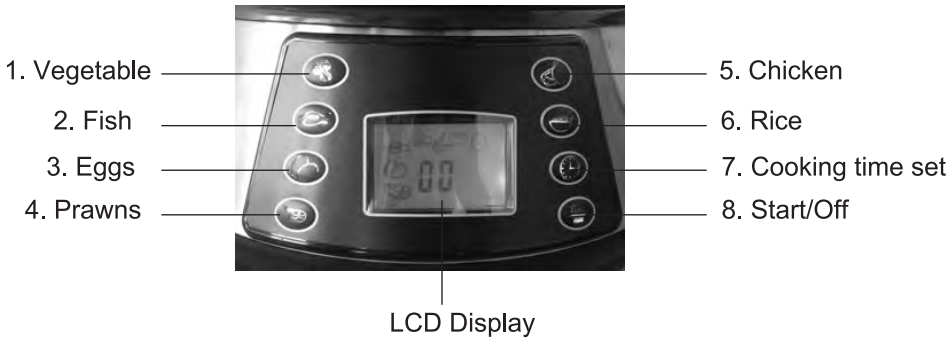
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Contact supplier for examination, repair, or adjustment.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not remove the lid during cooking.
- To disconnect, press “Start/ Off” key to turn off the appliance, then remove plug from wall outlet.
- Household use only.

BEFORE FIRST USE

Carefully unpack the food steamer and remove all packaging materials. Select a flat, heat-resistant, non-flammable surface to place the food steamer. Do not immerse the product in water or other liquid. Remove any dust that may have accumulated on the removable parts during packaging, clean the surface with damp cloth and remove any stickers (except for any warning/caution stickers).

OPERATING INSTRUCTIONS

- Connecting the plug will display “00” on the LCD
- Choose the preset cooking programs by pressing any of 6 preset function buttons:



Mode	Food	Reference Time (minutes)
1	Vegetables	25
2	Fruits	50
3	Fish	23
4	Prawns	15
5	Chicken	35
6	Eggs	21
7	Cooking time set	Up to 99 Minutes

- Once you select a cooking mode, the respective symbol will appear on the LCD. Press START/OFF button to begin cooking.
- If you select CLOCK program, the display will show “00 Min” and you will be able to set the cooking time up to 99 minutes. Every time you press this button the timer will increase by one minute.

- Press START/OFF button to begin cooking.
- 10 seconds before the cooking is finished the unit will start beeping and LCD will start flashing. That means the dish has been cooked and it will remain on KEEP WARM function for the next one hour.

CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance is easier to clean if you do so immediately after use.

- Remove the plug from the wall socket before cleaning.
- Allow the cooker to cool down.
- To clean the upper lid or the steam bowl, use hot soapy water and soft cloth. Do not use harsh abrasive products.
- To clean the base, remove any water still in the reservoir by tipping up the base over a sink.
- Clean the inside with a damp cloth and allow it to dry. This process can be repeated for the exterior of the base.
- Clean the appliance with a damp cloth and never put it into water and flush it with water.

SPECIFICATIONS

Model:	HF 8333
Rated Voltage:	120V AC 60Hz (North America)
	220-240V AC 50/60Hz (Europe and Asia)
Dimensions:	39 (L) x 24 (W) x 41 (H) (cm)
	15.4 (L) x 9.5 (W) x 16.1 (H) (inches)
Weight:	5.51 lbs (2.5 kg)

DISPOSAL OF THE DEVICE

At the end of the product life cycle, you should not throw this machine into the normal household garbage but bring the product to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

CAUTION

The plug must be removed before cleaning and the steamer must be dried before next use.

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Recipes

DINNERS

TARRAGON CHICKEN BREASTS WITH GREEN BEANS AND SLICED ALMONDS

4 oz. chicken breasts
2 cups fresh green beans
2 tablespoons chopped tarragon
¼ cup sliced almonds
1 cup cream of chicken soup*
Salt and pepper to taste

Pour cream of chicken soup in Rice Bowl. Add chicken breasts sprinkled with tarragon. Arrange cleaned green beans and almonds in Steamer Bowl around Stacking Bowl. Fill Water Reservoir to MAX Level.
Cover and Steam for 20-25 minutes. Add salt and pepper to taste.
*Heavy cream can be substituted for cream of chicken soup if preferred.

CHICKEN IN LEMON AND GINGER MARINADE

4 skinless chicken breasts fillet
1 bag of fresh pasta
1 small knob of butter
Salt and pepper

Marinade:
1 small piece of fresh ginger - chopped.
1 fresh clove of garlic - chopped.
Half a lemon
1 tbsp dry sherry
1 tbsp oyster sauce
1 tbsp of soy sauce
1 tsp light brown sauce

Mix the marinade ingredients in a bowl, add the chicken coat well and cover the bowl, refrigerate for at least 30 minutes. Wrap the chicken fillets into individual foil parcels and put in the bottom basket. Put the fresh pasta in the second basket and put the lid on. Steam for 20 to 25 minutes, toss the pasta in the salt and pepper with a little butter and serve with the chicken.

TROUT FILLETS WITH VEGETABLES

4 Trout fillets (6 oz. each)
½ cup raw green beans
4 slices lean bacon
¼ cup raw mushrooms, sliced
2 raw carrots, sliced
¼ cup butter or margarine
Salt and pepper to taste

(4 servings)
Wash and peel the vegetables, and cut them into 1 ¼ inch sticks. Butter 4 pieces of aluminium foil and lay a slice of bacon, a trout fillet, and a quarter of the vegetables onto each one. Season with salt and pepper, and add a small pat of butter to each before wrapping in foil. Fill Water Reservoir to MAX level. Place in Steaming Bowl, cover and steam for 15 minutes. Remove foil before serving.

SALMON STEAKS WITH FENNEL

4 salmon steaks (5 oz. each)
2 tbsp. fennel seeds
¼ cup butter or margarine
Salt and pepper to taste
Lemon juice to taste

Season the salmon steaks with salt and pepper. Sprinkle them with fennel and place in the Steaming Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 10 15 minutes. Separately melt the butter and add the lemon juice. Carefully remove the skin from the cooked salmon. Serve with melted butter and lemon.

CREAMY SHRIMP AND RICE

1 cup uncooked white or wild rice
2 tbsp. sliced green onions
1 ¼ cup chicken broth
1 cup frozen cooked shrimp
1 ¾ cup cream of potato soup
2 tbsp. sliced almonds, toasted
½ cup shredded Swiss cheese
Salt and pepper

(Serves 4)
Combine rice, chicken broth, potato soup, onions, cheese, shrimp, and salt and pepper in Rice Bowl. Stir well. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 60 minutes. Stir once while cooking. Garnish with sliced almonds.

VEGETABLES

VEGETABLES AU GRATIN

1 cup raw carrots
1 cup celery
¼ cup butter or margarine
¼ cup grated cheddar cheese
2 raw baking potatoes
Salt and pepper to taste

(Serves 4)
Peel the vegetables and cut them into 1½ inch pieces. Place in Steaming Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam it for 15 minutes then remove from Steaming Bowl. While still piping hot, baste with butter or margarine then sprinkle with cheese. Add salt and pepper to taste.

FRENCH STYLE PEAS

2 cups frozen peas
2 tbsp. butter or margarine
1 large onion
1 tbsp. thyme
Salt and pepper to taste

(Serves 4)
Chop the onion, and add it to the frozen peas. Stir in thyme to the peas and onion. Place in Steaming Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 15 minutes. Save the liquid from the Drip Tray and mix it with the peas if desired. Mix in butter to hot peas. Add salt and pepper to taste.

CAULIFLOWER AND CHIVES

2 cups cauliflower florets
2 tbsp. chopped chives
1 cup cream
Salt and pepper to taste

(Serves 4)
Place the cauliflower florets, cream, chives, and salt and pepper in the Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 20 minutes and stir once while cooking. Serve piping hot.

DESSERTS

RICE PUDDING

½ cup fast cooking white rice
1 tbsp. vanilla extract

1 cup milk
Raisins (optional)
½ cup sugar

(Serves 4)
Combine rice, milk, sugar, vanilla extract, and raisins in Rice Bowl. Fill Water Reservoir to MAX level.
Steam for 35 minutes and stir once while cooking.

PEARS IN CHOCOLATE SAUCE

4 whole pears
½ cup low calorie cream
Lemon half
½ cup chocolate morsels

(Serves 4)
Peel the pears and rub them with lemon. Steam pears in Steamer Bowl for 15 minutes then set aside to cool. In the Rice Bowl (covered with aluminium foil). Melt the chocolate. Uncover, and then add the cream and steam for 2-3 minutes uncovered. Drizzle pears with chocolate sauce and serve.

STEWED APPLES WITH CINNAMON

4 apples
½ cup sugar
Cinnamon to taste

(Serves 4)
Peel and core the apples. Cut them into quarters. Place the apples in the Steaming Bowl, and sprinkle with cinnamon. Fill Water Reservoir to MAX level. Steam for 20 minutes then remove the apples and mash them with a fork until blended. Stir in sugar and serve.

MOIST & DELICIOUS MOLASSES CAKE

2 cups flour
1 cup water
½ cup sugar
½ cup molasses
½ cup brown sugar
1 teaspoon baking soda
¼ cup butter or margarine

Combine flour, sugar, brown sugar and butter or margarine in a bowl. Set aside ½ cup mixture for topping. Add water, molasses, and baking soda to large portion of crumb mixture. Pour into greased and floured 8” x 4” loaf pan. Sprinkle with remaining crumb mixture. Cover pan with aluminium foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the pan. Fill Water Reservoir to MAX level. Place pan in Steaming Bowl. Let it steam for 60 minutes.

COFFEE CAKE

½ cup margarine
2 cups flour
1 cup sugar
1 ½ teaspoons baking powder
2 eggs
1 teaspoon baking soda
1 cup milk
1 teaspoon vanilla
Cinnamon to taste

Combine all ingredients except cinnamon in a bowl. Pour into greased and floured 8” x 4” loaf pan. Sprinkle with cinnamon. Cover pan with aluminium foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the pan. Fill Water Reservoir to MAX level. Place pan in Steaming Bowl. Let it steam for 60 minutes. Sprinkle with more cinnamon when finished.

BANANA BREAD

1 ½ cup flour
2-3 ripe bananas mashed (1 cup)
¾ cup sugar
½ cup margarine
2 teaspoons baking powder
¼ cup milk
½ teaspoon baking soda
1 egg
½ teaspoon salt

Combine flour, sugar, baking powder, baking soda, and salt. Add bananas, margarine, milk and egg. Pour into greased and floured 8” x 4” loaf pan. Cover pan with aluminium foil to prevent water from entering. Be sure the foil creates a tight seal around the pan. Fill Water Reservoir to MAX level. Place pan in Steaming Bowl. Let it steam for 60 minutes.

STEAMED CHOCOLATE PUDDING

150ml single cream
150ml milk
75g dark chocolate broken into pieces
2 medium eggs
Pinch of salt
1 tsp of vanilla essence
75g caster sugar

Heat the cream and milk in a pan but don’t let it boil. Remove from the heat and stir in the chocolate and half the sugar, whisk the eggs with the salt, vanilla essence and remaining sugar. Let the milk mixture cool before pouring over the eggs and sugar. Pour into a dish cover loosely with foil and steam for 20 minutes until set.

STEAMING CHART

These Steaming times are for the bottom tray only. Items will cook faster in bottom basket so if you are cooking with multiple baskets or putting more food in the baskets than suggested, you may have to add extra steaming time. Water level does not have to be precise. The following levels are suggested to provide enough water for the recommended steaming times..

Note: Drip tray must be used.

Fresh Vegetables	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
Artichokes, whole	4 whole.	30-34	MAX	Trim stem, remove loose outer leaves, cut 1 inch off top.
Asparagus, spears	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket.
Beans, green/wax	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Beets	1 lb.	24-28	Middle	Cut and place evenly in basket.
Broccoli, spears	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Brussel Sprouts	1 lb.	20-24	Between Middle and MAX	Remove outer leaves and place evenly in basket.
Cabbage	1 head	23-27	Between Middle and MAX	Cut whole head into 8 equal pieces.
Carrots, sliced or whole	1 lb.	25-29	Between Middle and MAX	Place evenly in basket.
Cauliflower	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Celery	1 lb.	17-21	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Corn on the Cob	Up to 6 ears per basket	28-32	MAX	Remove husk. Place evenly in basket.
Mushrooms, whole	1 lb.	11-15	Middle	Place evenly in basket.

Fresh Vegetables	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
Okra	1 lb.	18-22	Middle	Place evenly in basket.
Onions, quartered	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Parsnips	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Peas in pod	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Peppers, green or red	1 lb.	12-16	Middle	Place evenly in basket.
Potatoes, red, baking or sweet	1 lb.	38-42	MAX	Cut in half and place cut side down or cut in ¼ inch slices.
Potatoes, whole	6 potatoes	50-54	MAX	Pierce skin with fork several times and place evenly in basket.
Rutabaga	1 lb.	28-32	Between Middle and MAX	Dice and place evenly in basket.
Spinach	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket.
Squash, Summer, Yellow, Zucchini	1 lb.	14-18	Middle	Cut into ¼ inch pieces.
Turnips	1 lb.	20-24	Middle	Slice and place evenly in basket.
Frozen Vegetables				
All – Corn, Carrots, Green Beans, Broccoli, Peas, Brussel Sprouts	1 lb.	16-20	Middle	Place evenly in basket. Stir halfway through steaming cycle.
Vegetables in sauce	1 lb.	16-20	Middle	Put in rice bowl with recommended water stated on package. Mix halfway through steaming cycle.

Rice/Grains/ Pasta	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
White,	1 cup dry	33-37	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Brown,	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup rice with 1½ cups water and desired seasoning in rice bowl.
Barley	1 cup dry	40-44	MAX	Mix 1 cup barley with 1½ cups water in rice bowl.
Pasta	1 cup dry	38-42	MAX	Mix 1 cup pasta with 1½ cups water in rice bowl.
Eggs				
Hard Boiled	Up to 12	16-20	Middle	Place evenly in basket.
Soft Boiled	Up to 12	8-10	Middle	Place evenly in basket.
Seafood and Fish				
Clams, Fresh in shell	1 lb.	12-16	Middle	Clean, soak shells. Cook until shells are open.
Crab legs, claws (cooked)	1 lb.	15-19	Middle	Steam until hot.
Lobster tails (uncooked)	1 lb.	18-22	Middle	Remove underside of shell. Place in steam basket shell side down. Steam until flesh is opaque and shell is reddish in color.
Mussels, in shell	1 lb.	16-20	Middle	Clean shells. Cook until shells are open and flesh turns tannish in color.
Oysters, in shell	1 lb.	13-17	Middle	Clean shell. Cook until shells are opened and juices bubble.
Scallops, thawed	1 lb.	13-17	Middle	Rinse scallops. Steam until opaque in color.

Seafood and Fish	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
Shrimp, in shell frozen	1 lb.	13-17	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Shrimp in shell, thawed	1 lb.	10-14	Middle	Place evenly in basket. Cook until shrimp is opaque in color.
Fish Fillets	1 lb.	18-22	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Fish Steaks	3 lbs.	23-27	Middle	Season and place evenly in basket – cook until fish flakes easily.
Poached fish in rice bowl	1 lb.	22-26	Middle	Place in rice bowl with desired seasoning and butter. Cover rice bowl with foil.
Other Foods				
Beans	1 cup dry beans	60-120 depending on type of bean	Max (you may need to add water during cooking cycle)	Mix 1 cup beans with 1½ cups water in rice bowl – cook until soft.
Oatmeal	1 cup dry	8-12	Middle	Mix 1 cup oatmeal with 1¾ cups water in rice bowl.
Dinner Rolls	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Tortillas, soft	Up to 6	2-4	Middle	Place evenly in basket.
Leftovers	1-2 cups	11-15	Middle	Place in rice bowl and cover with foil until warm.

Meat -	Amount	APPROXIMATE TIME (minutes)	Water Level	Preparation
When cooking meats always check the internal temperatures with a meat thermometer. Make sure meat is thoroughly cooked to required temperature before consuming. See recommended cooking temperatures on the following chart.				
Chicken Breast, boneless	1 lb.	20-24	Between Middle and Max	Steam until juices run clear.
Chicken Breast, split with bone	1 lb.	39-44	Max	Place flesh side down, steam until juices run clear.
Drumstick and Thighs with bone	1 lb.	30-34	Max	Steam until juices run clear.
Hot Dogs and	Up to 24	8-12	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.
Precooked Sausage	Up to 12	10-14	Middle	Pierce skin and place evenly in basket.

RECOMMENDED COOKING TEMPERATURES

Food	Type	Minimum Internal Temperature
Beef, Veal, Lamb, Pork	Ground	160°F (71°C)
Beef Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium Rare	145°F (63°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Medium	160°F (71°C)
Beef, Veal, Lamb	Roasts Legs, Chops – Well Done	170°F (77°C)
Chicken, Turkey	Ground	165°F (74°C)
Whole Poultry	All Types	180°F (82°C)
Poultry	Breasts, Roasts	170°F (77°C)
Fresh Pork	Medium	160°F (71°C)
Fresh Pork	Well Done	170°F (77°C)
Ham	Cooking Required	160°F (71°C)
Ham	Fully Cooked	140°F (60°C)
Egg Dishes	All Types	160°F (71°C)
Stuffing	In Bird	165°F (74°C)
Leftovers	All Types	165°F (74°C)

Nous vous remercions d'avoir acheté HF 8333, le cuiseur numérique à vapeur efficace de Heaven Fresh. Nous vous souhaitons des années de plaisir à déguster des repas sains et délicieux avec cet appareil innovant.

SÉCURITÉ

Le Manuel décrit les précautions à prendre au niveau sécurité pendant le fonctionnement de l'appareil pour prevenir les blessures personelles, ainsi que les conséquences graves qui peuvent survenir en cas de mauvaise utilisation de celui-ci. Le contenu de ce present manuel ne s'applique pas seulement à ce produit, mais bien à tous les appareils électroménagers en général. Veuillez vous assurer que toutes les précautions sont observées lors de l'utilisation des branchements électriques pour une opération correcte de cet appareil.

ATTENTION SPÉCIALE

- AC 120V/60Hz. (Amérique du Nord)
  AC 220~240V - 50/60Hz. (Europe et Asie)
  Lesur voltage pourrait être un risque d'incendie ou d'électrocution
- Pour éviter d'être électrocuté, ne pas démonter, réparer ou modifier ce produit. L'entretien et le nettoyage devraient être effectués conformément aux les instructions de ce manuel. En cas de fonctionnement défectueux, veuillez contacter un centre d'entretien agrée de Heaven Fresh.
- Pour éviter les risques d'électrocution, ne pas placer l'appareil dans des endroits humides ou où il serait soumis à des projections d'eau.
- Ne pas utiliser du tissu ou tout autre matériel pour couvrir l'appareil. L'obstruction des entrées d'air pour causer un fonctionnement défectueux, un incendie ou autres dégâts.
- Pour prévenir toute interférence ou dommages à d'autres appareils électroniques, cette machine devrait être placée à au moins un mètre des ordinateurs, téléviseurs, radios ou autres équipements électroniques.
- Pour des raisons de sécurité et pour éviter un incendie ou des électrocutions, débrancher l'appareil quand vous:
  - N'utilisez pas l'appareil pour une période prolongée.
  - Démontez le réservoir, nettoyez ou entretenez la machine ou le filtre permanent.
  - Déplacez ou transporter l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes handicapées, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'une personne responsable afin de garantir l'utilisation du dispositif en toute sécurité. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant pour le service technique ou toute personne ayant des qualifications équivalentes afin d'éviter tout danger.
- Placez le cuiseur à vapeur sur une surface horizontale et à distance de toute source de chaleur.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes handicapées, à moins qu'ils ne soient sous la surveillance d'une personne responsable afin de garantir l'utilisation du dispositif en toute sécurité. Les jeunes enfants doivent être surveillés afin de garantir qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- La surface de l'appareil est très chaude.
- Ne jamais toucher la carcasse de l'appareil avant qu'elle ne refroidisse.
- Ne plonger en aucun cas le câble électrique, la fiche ou l'appareil de cuisson dans de l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne pas retirer le couvercle pendant la cuisson.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation ou immédiatement après celle-ci afin d'éviter tout risque de brûlure. Si vous déplacez l'appareil, utilisez un gant isolant pour manipuler le dispositif, le récipient amovible ou le couvercle.
- Débrancher l'appareil avant de le déplacer.
- Le cuiseur à vapeur est uniquement destiné à un usage domestique.
- Veuillez conserver le mode d'emploi.
- Ne plonger en aucun cas aucune partie du dispositif dans un liquide, quel qu'il soit.
- Ne pas utiliser le cuiseur à vapeur sur une surface inclinée. Ne pas utiliser le cuiseur à vapeur si l'élément chauffant n'est pas entièrement immergé. Ne pas déplacer l'appareil tant qu'il est en état de marche.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Déballer soigneusement le cuiseur à vapeur et enlever tous les matériaux de conditionnement. Sélectionner une surface plate, thermorésistante et non inflammable pour placer le cuiseur à vapeur. Ne pas plonger l'appareil dans de l'eau ou dans tout autre liquide. Pour enlever toute poussière qui peut s'être accumulée sur les pièces amovibles durant le conditionnement, nettoyer la surface à l'aide d'un chiffon humide, puis enlever tous les autocollants (sauf les autocollants d'avertissements)

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

- Après connexion de la fiche, l'écran LCD affiche "00"
- Sélectionner le programme de cuisson souhaité en appuyant sur la touche de fonction correspondante :

Mode	Aliment	Temps de cuisson recommandé (minutes)
1	Légumes	25
2	Poisson	23
3	Œufs	21
4	Crevettes	15
5	Fruits	50
6	Poulet	35
7	Maintenir au chaud	jusqu'à 99 minutes

- Une fois que vous avez sélectionné un mode de caisson, le symbole approprié apparaître sur l'afficheur ACL. Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.
- Si vous choisissez la minuterie, vous verrez "00 Min" sur l'afficheur, et vous pourrez choisir jusqu'à 99 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur cette touche, le temps de cuisson augmentera d'une minute.
- Appuyer sur la touche Marche/Arrêt pour commencer la cuisson.
- À 10 secondes de la fin de la cuisson, l'appareil émettra des bips et l'afficheur commencera à clignoter. Cela vous indiquera que le plat a été cuit et qu'il restera en mode CONSERVER AU CHAUD pendant une heure.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Le nettoyage de l'appareil est plus facile s'il est effectué immédiatement après usage.

- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Laisser le cuiseur refroidir.
- Pour nettoyer le couvercle supérieur ou le bol à vapeur, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits abrasifs.
- Pour nettoyer la base, vider du réservoir de l'eau en inclinant la base vers l'évier.
- Nettoyer l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et le laisser sécher. Nettoyer l'extérieur de la base de la même façon.
- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, mais ne jamais le plonger dans de l'eau ou le rincer à l'eau.

CAUTION

La fiche doit être déconnectée avant de procéder au nettoyage du cuiseur. Celui-ci doit être sec avant de pouvoir être branché pour une nouvelle utilisation.

SPECIFICATION TECHNIQUES

Model:	HF 8333
Rated Voltage:	120V AC 60Hz (North America)
	220~240V AC 50/60Hz (Europe et Asie)
Dimensions:	39 (L) x 24 (W) x 41 (H) (cm)
	15.4 (L) x 9.5 (W) x 16.1 (H) (po)
Weight:	5.51 lbs (2.5 kg)

REJET DE CET APPAREIL

À la fin du cycle de vie de ce produit, vous ne devriez pas jeter cette machine avec les déchets ménagers habituels, mais le ramener à un site de collection pour le recyclage de ses composants électriques et électroniques.

WARRANTY INFORMATION

Heaven Fresh products are subject to strict quality control before leaving the manufacturer. This allows our customers to benefit from repairs, replacement of parts and even replacements for free.

What is covered:	All parts defective in material and workmanship.
For how long:	One year from purchase date.
What we will do:	Repair or replace any defective parts.

90-Day Replacement Policy
If, due to manufacturer defect, any part requires repair during the first 90 days after receiving your item, Heaven Fresh will replace it with a new item.

What You Must Do
1. Contact Heaven Fresh customer support at:

1-866-625-1857	1-800-642-0367	0800 952 9962
www.heavenfresh.ca	www.heavenfresh.com	www.heavenfresh.co.uk

for Return Authorization Number.

2. Pack the product in its original carton, and in the same manner in which you received it, or as identical as possible.
3. Include proof of purchase inside box along with the Return Authorization Number.
4. Label and ship the unit, freight pre-paid, to the address provided.

Other Conditions
The provisions of this warranty are in lieu of any other written warranty whether express or implied, written or oral, including any warranty of merchantability or fitness for a particular purpose. The manufacturer‘s maximum liability shall not exceed the actual purchase price paid by you for the product. In no event shall the manufacturer be liable for special, incidental, consequential, or indirect damages. This warranty does not cover a defect that has resulted from improper or unreasonable use or maintenance, faulty assembly, accident, natural catastrophes, improper packing, or unauthorized tampering, alteration, or modification as determined solely by us. This warranty is void if the label bearing the serial number has been removed or defaced.

WARRANTY CERTIFICATE / CERTIFICAT DE GARANTIE

WARRANTY CERTIFICATE FOR DIGITAL FOOD STEAMER HF 8333
CERTIFICAT DE GARANTIE POUR Cuiseur numérique à vapeur HF 8333

Date of purchase/Date d'achat: _____

Buyer's name/Nom de l'acheteur: _____

First name/Prénom : _____

Address/Adresse: _____

Telephone/Téléphone: _____

Email/Email: _____

Seller's name/Nom du vendeur: _____

Address/Adresse: _____

1. Please fill in completely this Warranty Certificate. Send it with the invoice and the unit, postage pre-paid and using the original packing box, to your distributor. Make sure to include the appropriate return postage for the package.

2. Please enclose a short description of the damage, fault or malfunction, and the circumstances under which these problems arose.

1. Veuillez remplir le Certificat de garantie au complet et l'envoyer avec la facture et le purificateur en port payé à votre distributeur en réutilisant l'emballage original. Veuillez inclure l'affranchissement nécessaire pour le retour du colis.

2. Prière d'inclure une description succincte de la défectuosité rencontrée ou de la panne subie ainsi que les circonstances dans lesquelles celle-ci est apparue

GARANTIE

Les produits d'Air Heaven Fresh sont assujettis à des mesures strictes de contrôle de la qualité avant de quitter le manufacturier. Cela permet à nos clients de bénéficier de réparations, de changements de pièces et même de remplacements gratuits.

Que couvre la garantie:	Toute pièce défectueuse et tout défaut de fabrication.
Pour combien de temps:	Pour un ans à partir de la date d'achat.
Que ferons-nous:	Nous réparerons ou remplacerons toute pièce défec tueuse.

REMPLACEMENT DANS LES 90 JOURS

Si une pièce devait être réparée au cours des 90 jours qui suivent la réception de votre appareil en raison d'un défaut de fabrication, Heaven Fresh vous remplacerait votre appareil défectueux en l'échangeant contre un nouveau.

COMMENT PROCÉDER POUR FAIRE APPLIQUER LA GARANTIE

1. Emballer le produit avec le plus grand soin (de préférence dans sa boîte originale).

1-866-583-1857
www.heaven fresh.ca

0800 900 991
www.heavenfresh.fr

2. Emballez le produit dans son carton d'origine, et de la même manière dans laquelle vous l'avez reçu, ou aussi identiques que possible.
3. Inclure une preuve d'achat dans la boîte avec le numéro d'autorisation.
4. Et expédier l'unité, port payé, à l'adresse fournie.

AUTRES CONDITIONS

Les conditions stipulées dans la présente garantie remplacent toute autre forme de garantie expresse ou tacite, écrite ou verbale, y compris qualité marchande ou aptitude à répondre à un but précis. La responsabilité maximale du fabricant n'excédera pas le prix d'achat payé par l'acheteur pour le produit. En aucun cas, le fabricant et/ou le garantie ne couvre pas les dommages qui seraient dus à un usage ou à un entretien inapproprié ou abusif, mauvais assemblage, accident, désastres naturels, mauvais emballage, modification, altération ou changement non autorisé comme déterminé uniquement par nous. La présente garantie sera nulle et non-avenue si l'étiquette portant le numéro de série a été enlevée ou trafiquée

Heaven Fresh®

Canada
sales@heavenfresh.ca
www.heavenfresh.ca
1-866-625-1857 (English)
1-866-583-1857 (Français)

USA
sales@heavenfresh.com
www.heavenfresh.com
1-800-642-0367

UK
sales@heavenfresh.co.uk
www.heavenfresh.co.uk
0800 952 9962

Germany
sales@heavenfresh.de
www.heavenfresh.de
0800 66 47 259

France
sales@heavenfresh.fr
www.heavenfresh.fr
0800 900 991

Ireland
sales@heavenfresh.ie
www.heavenfresh.ie
1-800-550-457

Middle East
sales@heavenfresh.ae
www.heavenfresh.ae
+971 (06) 557 3640